



MENU

DAL 09 SETTEMBRE AL 10 SETTEMBRE 2021

ANTIPASTI

Insalata di stagione

Crema di zucca con formaggino di capra dell'azienda agricola Minotti

PRIMI PIATTI

Gnocchi al carbone vegetale con salsa al gorgonzola e noci

Risotto al whisky e pancetta

Pasta di semola fatta in casa al pesto di basilico e burrata

PIATTO FORTE

Filetto di branzino alla mediterranea con patate prezzemolate e verdura di stagione

DESSERT

Torta Linz

Semifreddo all'amaro del Generoso e uvetta

Primi piatti	CHF 16.-
Insalatona	19.-
Piatto forte	19.-
Antipasto con primo piatto	20.-
Antipasto con piatto forte	23.-
Dessert	5.-

Provenienza:

Branzino: GR

Pancetta: CH

Il menù può subire variazioni



NOVITÀ

L'OSTERIA IN SOSTITUZIONE DELLE BOTTIGLIE, HA ADOTTATO UN EROGATORE DI ACQUA FILTRATA. LA SI PUÒ AVERE IN TRE MODALITÀ: NATURALE TEMPERATURA AMBIENTE, NATURALE FREDDA E GASATA.

Bicchiere 3 dl naturale	CHF 1.–
Bicchiere 3 dl gasata	1.50
½ L naturale	2.–
½ L gasata	2.50
1 L naturale	3.50
1 L gasata	4.–

VINI AL BICCHIERE:

Bianco <i>Colli del Mendrisiotto</i> Merlot - Az. Agr. Mezzana - Balerna	CHF 5.00 / 1 dl
Rosato <i>Rosa rossa</i> Merlot - Cavallini - Cabbio	6.50 / 1 dl
Rosso <i>Trii Pin</i> Merlot - Ortelli - Corteglia	5.50 / 1 dl

I prodotti artigianali usati dall'osteria L'Uliatt sono realizzati nei laboratori della Fondazione Diamante:
La Linea a Riva San Vitale (stoviglie, vasi), Al Ronchetto a Pazzallo (carta vini con cipolla), L'Ida di Chiasso (porta pane) e
Seriarte Giubiasco (magliette).

È vietata la consumazione di bevande alcoliche ai minori di 18 anni.

**Le preparazioni culinarie offerte in questa carta sono interamente fatte in casa (gelati esclusi).
Per eventuali intolleranze e allergie rivolgersi al personale.**